



MONTECUCCO DOC E DOCG, STAGIONE 2021: CHIUSA ANCHE LA VENDEMMIA DEL SANGIOVESE

Poca uva, ma qualità impeccabile.

Grandi le aspettative sul Sangiovese: sarà da lungo invecchiamento. Anche per il Vermentino un'annata eccellente.

Ottima sanità del grappolo, Giovan Battista Basile "il lavoro 'pulito' in vigna, proprio del DNA del Montecucco, ci aiuta senz'altro a rendere le nostre viti particolarmente resistenti".

In questi ultimi giorni si è conclusa la vendemmia anche per il Montecucco, con la raccolta del Sangiovese allevato nelle aree più alte della Denominazione. **Poca uva**, è certo – con una diminuzione media pari al 20/25% sul 2020 causata dall'andamento altalenante di questa stagione produttiva – **ma il Sangiovese arrivato in cantina è a dir poco eccellente.**

"Come si usa dire, l'uva è poca ma ottima" dice Giuliano Guerrini, storico agronomo dell'azienda Collemassari e continua "da confronti con i colleghi della DO Montecucco, posso confermare che siamo tutti contenti dei parametri chimici di maturità dell'uva osservati anche dopo le prime svinature, per quanto riguarda sia il Sangiovese sia il Vermentino, e possiamo azzardare un profilo qualitativo molto simile alle fortunate 2015 e 2019".

Un'annata senz'altro di difficile gestione, a partire dalla gelata dell'8-9 aprile che ha rappresentato un duro colpo per la regione – in particolare per le aziende sotto i 220/240 m s.l.m. –, un maggio freddo che ha causato un germogliamento un po' irregolare, fino allo stress idrico estivo che ha contribuito ad abbassare ulteriormente i volumi di produzione. Una siccità a dir poco anomala che, dati alla mano, ha fatto registrare da gennaio 2021 al 30 settembre solo 204 mm di pioggia rispetto alla media ventennale di 450 mm, ovvero meno della metà. Parlando di temperature, hanno accompagnato bene la fioritura prima e la maturazione dell'uva dopo, già a partire da giugno – quando si sono già registrati 30 gradi – fino alle decisive escursioni notturne partite intorno al 25 agosto e durate per tutto settembre (con anche 15/16 gradi di variazione), che hanno aiutato notevolmente i tannini ad ammorbidirsi e hanno potenziato molto il profilo aromatico.

Grande merito va ai produttori del Montecucco che si sono impegnati molto lavorando in vigna con interventi frequenti per limitare al massimo condizioni di stress per la vite, come ad esempio il controllo della vegetazione o lavorazioni dei terreni quasi quotidiane per cercare di tenere una

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 3.2. Responsabile dell'informazione: CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO



Regione Toscana





sufficiente umidità del suolo. Le aziende strutturate hanno potuto intervenire con irrigazione di soccorso raggiungendo anche quest'anno i 70 q/ha destinati al Sangiovese DOCG, fino a 90 q/ha per il DOC. Anche durante la vendemmia stessa, i vignaioli del Montecucco hanno saputo valutare e gestire la situazione al meglio, dividendo il momento della raccolta in più fasi, in base alle particolari esigenze e soprattutto alle esposizioni di vigneti o anche di singole parcelle.

“Andiamo sicuramente verso Sangiovesi da lungo invecchiamento” dichiara il **Presidente del Consorzio di Tutela Giovan Battista Basile**, e continua *“e anche per il Vermentino è stata un’annata favolosa. Siamo più che soddisfatti dell’ottimo stato fitosanitario dell’uva portata in cantina, nessuna traccia di peronospora né di oidio, a parte qualche lievissimo accenno a inizio luglio ma subito rientrato grazie alle temperature estive molto calde. A favorire questi risultati è soprattutto il lavoro ‘pulito’ in vigna che è proprio del DNA della nostra Denominazione – di cui l’85% delle aziende è certificato BIO – e che aiuta senz’altro a rendere le nostre viti particolarmente resistenti. L’impegno dei nostri produttori parte infatti dalle buone pratiche agronomiche, come la lotta biologica e l’utilizzo di prodotti naturali, fino ad arrivare a studi volti al miglioramento e all’innovazione in collaborazione con importanti centri di ricerca”*.

www.consorziomontecucco.it

Consorzio Tutela Vini Montecucco press office

Valentina Fraccascia

Email. press@consorziomontecucco.it

M. +39 349 6225578

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 3.2. Responsabile dell’informazione: CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO



Regione Toscana

